

ZLEVANKA

<http://kruh.ai.blogspot.com/2011/11/zlevanka.html>

2 jaja
1 šalica šećera
pola šalice ulja
1 kiselo mlijeko
1 vanilin šećer
1 šalica kukuruznog brašna
1 šalica oštrog brašna
1 prašak za pecivo
pola kg svježeg sira, razmrviti vilicom.

po želji premaz od 1 kiselog vrhnja i 2 žlice šećera

Sve zajedno se promiješa pjenjačom i izlije u namašćen i pobrašnjen lim (veliki od pećnice).

Peći u zagrijanoj pećnici 40 minuta na 180°C.

Ako ju želite ispeći sa premazom pomiješajte kiselo vrhnje sa šećerom pa premažite polupečenu zlevanku. Vratite ju u pećnicu i nastavite peći dok ne porumeni.

